



**Buffet**variante

**RUSTIKAL**

**kalte** Aufschnittvariation mit Schinken und Käse

**verschiedene Heurigenaufstriche**

**saures** Gemüse und Salate

\* \* \* \*

**Gemüse** Creamsuppe

**Klare Rindsuppe** mit Einlage nach Wahl

(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl oder Nudeln & Gemüse)

\* \* \* \*

**Faschierte Laibchen** mit Erdäpfelpüree und Buttererbsen

**Variation von Grammel-, Fleisch- & Blunzenknödel** auf Rieslingkraut

**Jungschweinbraten** mit Erdäpfelknödel und warmem Speck-Krautsalat

**Kürbisgulasch** mit Serviettenknödel

\* \* \* \*

**Scheiterhaufen** mit Schnee überbacken

**Topfenknödel** mit Zwetschkenröster

€ 24,00







**Buffet**variante

**FESTLICH**

**geräucherte Entenbrust** auf Rotkrautsalat  
**marinierter Kalbstafelspitz** mit Blattsalaten  
**Avocadomousse** mit Scampi und Krabben

\* \* \* \*

**Topinambur** Schaumsuppe

**Klare Rindsuppe** mit Einlage nach Wahl  
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl oder Nudeln & Gemüse)

\* \* \* \*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** mit Erdäpfel-Vogersalat

**Variation von Hirsch-, Reh und Wildschweinmedaillons**  
mit gebratenen Schupfnudeln, Linsen und glacierten Kohlsprossen

**gegrilltes Lachsfilet**

auf sautiertem Blattspinat und Petersilerdäpfeln

**Risotto vom Muskat-Kürbis**  
mit frisch gehobeltem Parmesan

\* \* \* \*

**Maronimousse** mit Rumzwetschken

**gratinierte Topfenpalatschinken** mit Vanillesauce



€ 34,00



## **Buffet Wahlspeisen**

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

### **Vorspeisen**

gefüllte Eier und Paradeiser auf Kräuterrahm  
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse  
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl  
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat  
Rohschinken mit Melone  
Heringsalate  
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers  
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)  
Parfait von der Entenleber  
Wildterrinen vom Nasswalder Edelmilch

### **Suppen**

kräftige Rindsuppe mit Einlage  
(Grießnockerl, Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,..)  
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)  
Alt Wiener Erdäpfelsuppe  
Milch-Rahmsuppe  
Knoblauchsuppe  
Haxelsuppe mit Kren  
Krautsuppe mit Rahm  
Bohnensuppe mit Speck  
Zwiebelsuppe  
Waldviertler Weinsuppe  
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)  
Muschelsuppe  
Fischsuppe

### **Fisch**

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln  
Zander gebacken  
Bouillabaisse nach Französischem Rezept



## **Huhn / Pute**

Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen  
gefülltes Brathuhn mit Gemüse  
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

## **Schwein**

Stelze mit Senf, Kren und Kartoffelpuffer  
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln  
Surschnitzel gebacken  
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

## **Rind**

Rindersaftgulasch mit Semmelknödel  
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salzgurke  
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel  
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren  
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse  
Rindsfilet Wellington

## **Kalb**

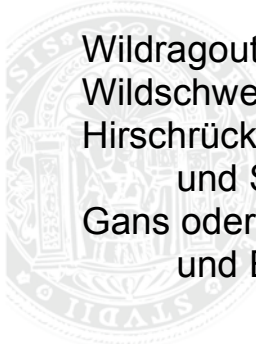
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis  
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse  
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada  
und Polentataler

## **Lamm**

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille  
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren  
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

## **Wild**

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren  
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel  
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Wacholdersauce, Kohlsprossen  
und Serviettenknödel  
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat  
und Erdäpfelknödel



### **Klassiker**

Schinkenfleckerln (auch überbacken)  
Reisfleisch mit geriebenem Käse  
gefüllte Paprika mit Paradeissauce  
Szegediner Krautfleisch  
Blunzen-Erdäpfelstrudel mit Speckkraut  
Blunzengröstl mit frischem Kren

### **Vegetarisch**

Schwammerlragout mit Serviettenknödel  
Kürbisgulasch mit Petersilerdäpfeln  
Spinat- oder Pilzknödel  
Lauch-Zwiebel Quiche  
Gemüselasagne mit Paradeissauce  
geräucherter Tofu mit WOK-Gemüse auf Reissockel

### **Dessert**

Powidltascherln  
gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker  
Caramelpudding mit Schlagobers  
Topfenschmarrn mit Marillenröster  
Grießflammerie mit Beerensalat  
Waldviertler Mohnnudeln  
Joghurtcreme mit Beeren

### **Käseplatte**

mit heimischen und internationalen Käsen, reichlich garniert

Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen Spezialitäten!



**Menü**vorschlag

**RUSTIKAL**

**mariniertes Rindfleisch**  
mit Zwiebeln und Kernöl

\* \* \* \*

**kräftige Rindsuppe** mit Grießnockerl  
(Frittaten, Nudeln, Schöberl, Gemüsestreifen)

\* \* \* \*

**Medaillons vom Schweinslungenbraten im Speckmantel gebraten**  
mit Käse-Erdäpfel und grünen Bohnen

*oder*

**Norwegisches Lachsfilet in Würzbutter gebraten**  
auf sautiertem Blattspinat mit Dill-Erdäpfeln

*oder*

**feines Wildragout „Lobau“**  
mit kräftigem Rotwein abgeschmeckt  
dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

\* \* \* \*

**Beerenpunsch** mit Vanillecreme

Preis pro Person für 4 Gänge € 25,00

Preis pro Person für 3 Gänge (ohne Vorspeise) € 20,00









## **Zusatz**leistungen



### **Punsch**empfang

So zu sagen als wärmender Aperitif können Sie sich vorab vor dem **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** bei unseren Punschständen treffen. Wir reservieren Ihnen einen eigenen Bereich mit Stehtischen (nur bei trockenem Wetter). Die Abrechnung kann über die Gesamtrechnung erfolgen. Die Gäste können selbst die Heißgetränke wählen. Gerne bieten wir dazu rustikale Häppchen oder Maroni an.

### **Couvert**

Sehr gerne bieten wir Ihnen zusätzlich ein Couvert mit elegantem Gedeck an. Der Tisch wird dann mit weißer Tischwäsche gedeckt, dazu weiße Mund-Stoffservietten. Das Couvert umfasst außerdem Aufstriche und Häppchen mit Jourgebäck.

### **Weihnachtliche** Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische/das Buffet weihnachtlich. Wir verwenden dafür Gestecke, Kerzen und Dekormaterial. Sollten Sie spezielle Vorstellungen haben, so richten wir uns selbstverständlich ganz nach Ihnen.

### **Mikrofon und** Verstärker

haben wir im Haus und können wir Ihnen für Ihre Ansprache gerne gratis zur Verfügung stellen.

